

SVINN PÅ RESTAURANG

En tredjedel av den mat som produceras slängs, vilket innebär ett enormt resursslöseri och en stor påverkan på miljön och klimatet. Nu finns en certifiering som hjälper restauranger att minska matsvinnet från kök till tallrik.

Från och med januari 2022 kan du certifiera din restaurang med IP Livsmedel med tillval matsvinn och vara säker på att du gör en insats för miljön som du kan berätta om för dina matgäster.

Medvetenheten om de hållbarhetsutmaningar vi har globalt och nationellt har ökat och framtidens matgäst kommer i större utsträckning ställa krav på att den restaurang eller café man väljer inte bara ska servera god mat och ge en trevlig upplevelse, de ska också ha ett hållbarhetstänk.

Certifieringen hjälper dig som företag att hitta konkreta åtgärder för att minimera svinnet i hela restaurangverksamheten från kökssvinn till tallrikssvinn. Det ska också finnas en plan för vad du ska göra med eventuellt överskott av mat.

Exempel på regler som ingår i certifieringen är mätning av matsvinn, menyplanering, tallriksstorlekar och kommunikation med matgäster på ett sådant sätt som påverkar beteende och därmed tallrikssvinnet.

En tredjepartscertifiering har hög trovärdighet och som restaurang kan ni stolt visa att ni gör allt ni kan för att minska matsvinnet och att ni har blivit granskade av en oberoende part.

Reglerna i certifieringen har tagits fram med hjälp av arbetsgrupp bestående av duktiga kockar från restauranger och företag som redan idag jobbar stenhårt med att minska matsvinnet.

Restaurang Spill, Restauranglabbet, K-märkt, Treklövern och Generation Waste är exempel på företag som deltagit. – Vi vill visa gäster att man kan laga god mat på det mesta, till och med på det som sorteras bort från till exempel leverantörerna. Det blir så gott bara man ger det tid och kärlek, säger Erik Andersson på restaurang Spill.

IP Standarden erbjuder certifiering på olika nivåer för att det ska passa olika företags behov. Grundnivå, Sigillnivå och Tillvalsnivå. Tillvalsnivån innehåller mer långtgående åtaganden inom bland annat miljöansvar. Certifieringen IP Livsmedel med tillval matsvinn innebär att företaget också tar ansvar och har full koll på livsmedelssäkerheten och gör en miljöinsats genom att minska matsvinnet.